

EXPRESIÓN viniferm

Expresión varietal característica para Tempranillo

Características

Viniferm Expresión esta seleccionada por **su aptitud para la liberación de precursores aromáticos de la variedad Tempranillo** (Tinto Fino, Tinto País, Tinta de Toro, Cencibel, Ull de Llebre).

Participa en el desarrollo de aromas a regaliz, frutos rojos, ciruela, grosella y mora, junto con notas florales (violeta). En conjunción con la madera mantiene las notas frutales, con carácter especiado y balsámico.

Proporciona excelente cuerpo y estructura en boca.

Aplicación

- Vinos tintos varietales. Aporta intensidad y calidad aromática en vinos de Tempranillo.
- Vinos destinados a crianza media o larga en madera. Refuerza estructura y buena evolución en el tiempo.
- Elaboración de vinos rosados de corte varietal y con aumento de volumen en boca.

Cualidades organolépticas

Incremento de la intensidad aromática y aumento de matices de frutos rojos , mora y ciruela. Acentúa las notas de regaliz. En boca aumento de estructura y persistencia.

Propiedades enológicas

- Cinética fermentativa regular. Inicio rápido.
- Intervalo óptimo de temperatura 18-28ºC.
- No produce espuma.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Necesidades de nitrógeno medias.
- Resistencia al etanol 15%vol.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Producción de glicerol media alta.
- Producción de acetaldehído baja.
- Producción de SO_2 muy baja.
- Excelente capacidad autolítica (liberación de polisacáridos).

Rosado	Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Neutro	18-28 ºC	Medio	Alta	Media	Varietal

Dosis

Vinificación	**20-30 g/hl**

Modo de empleo

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35 - 40ºC (10 litros de agua por 1 Kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratandose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

Aspecto físico

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

Presentación

Paquetes de 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio, en cajas de 10 kg.

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	> 10^{10}
Otras levaduras [UFC/g]	< 10^{5}
Mohos [UFC/g]	< 10^{3}
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10^{5}
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10^{4}
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10^{2}
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservación

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

Av. de los Vinos, s/n - P.I.Alces - 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - Tel. **+34 926 55 02 00** · Fax **+34 926 54 62 54**   **www.agrovin.com**